

## Xalqaro qandolatchilik maktabi

### Yangi talabalar uchun stipendiyalar

- 【Mezonlar】Yaponiyada "talaba" statusida yashash huquqiga ega bo'lganlar uchun.  
 【Tanlov mezonlari】yashash statusi "Talaba" bo'lgan va ① dan ④ gacha bo'lgan talablarga javob beradigan abituriyentlar kirish imtihonlarini topshirish imkoniga ega va ular har tomonlama baholanadi.  
 ① Yapon tili maktabidan maktab direktori tomonidan tavsiya etilib, kamida 6 oy davomida qatnashgan va davomad darajasi yuqori bo'lgan talabalar.  
 ② Yapon tilini bilish testida N1 yoki N2 darajasiga ega bo'lganlar.  
 ③ Yaponiya Ta'lim imtihonida 200 yoki undan yuqori ball to'plaganlar.  
 ④ BJT Biznes Yapon tili qobiliyat testida 400 yoki undan yuqori ball to'plaganlar.

**Dastlabki o'quv yili to'lovining 20% chegirma** •550,000 yen x 20% = 110,000 yen chegirma.  
**Pishiriq kursi** •470,000 yen x 20% = 94,000 yen chegirma.

### Maktabda o'qiyotgan xorijiy talabalar uchun stipendiyalar

- 【Tanlov mezonlari】1-kursdagi davomati yuqori va katta natijalarga ega talabalar maktabda tanlanadi.  
**Pishiriq umumiy mutaxassisligi kursi** 580,000 yen x 20% = 117,000 yen chegirma

### Yaponiyada talabalarni qo'llab-quvvatlash tashkilotining Xorijiy talabalarni qabul qilish dasturi

- Maktab tavsiyasi asosida Yaponiyada talabalarni qo'llab-quvvatlash tashkiloti tomonidan ko'rib chiqilib, oyiga 48,000 yen miqdorda stipendiya taqdim etiladi.**  
**Kyoritsu Maintenance Stipendiya Jamg'armasi / Kyoritsu Xalqaro Almashinuv Jamg'armasi Stipendiyasi**  
 Har oy 60,000 yen x 1 yil / Har oy 100,000 yen x 2 yil beriladi.  
 Har bir stipendiya maktab tavsiyasi va tanlov asosida taqdim etiladi.



2024 o'quv yili natijalari.

## Nishi-Tokio oshpazlik maktabi

### Yangi talabalar uchun stipendiyalar

- 【Mezonlar】Yaponiyada "talaba" statusida yashash huquqiga ega bo'lganlar uchun.  
 【Tanlov mezonlari】yashash statusi "Talaba" bo'lgan va ① dan ④ gacha bo'lgan talablarga javob beradigan abituriyentlar kirish imtihonlarini topshirish imkoniga ega va ular har tomonlama baholanadi.  
 ① Yapon tili maktabidan maktab direktori tomonidan tavsiya etilib, kamida 6 oy davomida qatnashgan va davomad darajasi yuqori bo'lgan talabalar.  
 ② Yapon tilini bilish testida N1 yoki N2 darajasiga ega bo'lganlar.  
 ③ Yaponiya Ta'lim imtihonida 200 yoki undan yuqori ball to'plaganlar.  
 ④ BJT Biznes Yapon tili qobiliyat testida 400 yoki undan yuqori ball to'plaganlar.

**Maxsus oshpazlik kursi** •520,000 yen x 20% = 104,000 yen chegirma.

### Maktabda o'qiyotgan xorijiy talabalar uchun stipendiyalar

- 【Tanlov mezonlari】1-kursdagi davomati yuqori va katta natijalarga ega talabalar maktabda tanlanadi.  
**Maxsus oshpazlik kursi** 620,000 yen x 20% = 124,000 yen chegirma

### Yaponiyada talabalarni qo'llab-quvvatlash tashkilotining Xorijiy talabalarni qabul qilish dasturi

- Maktab tavsiyasi asosida Yaponiyada talabalarni qo'llab-quvvatlash tashkiloti tomonidan ko'rib chiqilib, oyiga 48,000 yen miqdorda stipendiya taqdim etiladi.**  
**Kyoritsu Maintenance Stipendiya Jamg'armasi / Kyoritsu Xalqaro Almashinuv Jamg'armasi Stipendiyasi**  
 Har oy 60,000 yen x 1 yil / Har oy 100,000 yen x 2 yil beriladi.  
 Har bir stipendiya maktab tavsiyasi va tanlov asosida taqdim etiladi.



2024 o'quv yili natijalari.

## Maktabning 57 yillik tarixi Tanaka Ta'lim Guruhi

Bu guruh yarim asrdan ortiq vaqt davomida pishiriq va oshpazlik sanoatida yetakchi kadrlarni tayyorlab kelmoqda. Har yili pishiriq va oshpazlik sanoatiga muhim xodimlar yetkazib berilgan bo'lib, ishga joylashish darajasi juda yuqori.



École Lenôtre in Paris, France  
 【Yaponiya bilan birinchi bo'lib hamkorlik qilgan maktab】



Thai Land Royal Comprehensive School, Chitralada Technology Institute (CDTI)  
 【Yaponiya bilan birinchi hamkor maktab】

for International Students



# Do'kon ochishni xohlayman!

# Yaponiyada ish topishni xohlayman!

# Yaponiya madaniyatidan zavqlanishni xohlayman!



English



简体字



繁體字



한국어



ภาษาไทย



Bosh oshpaz, Oshpaz

厚生労働大臣指定 国家試験免除校 / 文部科学大臣認定 職業実践専門課程  
**西東京調理師専門学校**

**NISHICHO**



Pishiriq oshpazi (konditer), Nonvoy

学校法人 啓倫学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成校  
**国際製菓専門学校**  
 文部科学大臣認定 職業実践専門課程

**KOKUSAI**

Tokyo



West of Tokyo



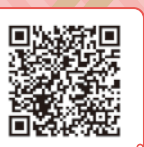
Gastronomy city



Tiếng Việt



नेपाली भाषा



O'zbek tili



日本語



募集要項

Pishiriq oshpazi

Nonvoy

Tokio markaziga nisbatan yashash arzon bo'lgan Tachikava shahrida

muvaffaqiyatli bo'lish uchun hunar o'rganing!

Bosh oshpaz

Oshpaz

Kokusai Confectionery College

## Xalqaro qandolatchilik maktabi

"Oshpaz bo'lishni xohlayman" yoki "Nonvoy bo'lishni xohlayman" degan inson uchun kelajakda turli yo'nalishlar va imkoniyatlar ochiladi. Mazkur maktabda turli xil maxsus darslar va amaliy mashg'ulotlar orqali o'z orzuingizni aniq belgilashingiz mumkin. Va siz kelajakda "do'konimni ochish", "mashhur bo'lish", "maqsadga erishish", "to'y va marosim sohasida ishlash", "kafeni boshqarish" yoki "xorijda muvaffaqiyat qozonish" kabi yo'llarni egallashingiz mumkin.

### Maktabning 9 ta kuchli tomonlari

- 1 Davlat sertifikatini "Qandolat sanitariya mutaxassisi"ni maktabda o'qish jarayonida olish imkonini mavjud.
- 2 Mutaxassislik unvoni (sertifikat) olish imkonini mavjud.
- 3 Hunarning asosiy ko'nikmasidan tashqari, kafelar va keiteringni tashkil qilish kabi ko'plab sohalar o'rgatiladi.
- 4 Xalqaro ta'limga katta e'tibor qaratiladi. Har yili Frantsiyaning Parij shahridagi École Lenôtre maktabining MOF (Frantsiyaning yuqori texnik malaka sovrindori) unvoniga ega bo'lgan o'qituvchi Yaponiya kelib, bir hafta davomida qandolat san'ati, shokolad va tort tayyorlashni bevosita o'rgatadi.
- 5 Amaliy mashg'ulotlar dunyo darajasidagi ustozlar tomonidan o'tiladi.
- 6 Tanlovlar uchun mashqlar bajarish imkoniyati mavjud.
- 7 Chet ellik talabalar uchun maxsus o'qituvchilar tomonidan yordam beriladi.
- 8 Yaponiyada ish topishga yordam beruvchi maxsus o'qituvchilar bor. Yaponiyada ish topish uchun No.1 maxsus ko'nikmalar qo'llab-quvvatlanadi.
- 9 Darslardan keyin yapon tili o'rgatish darslari o'tkaziladi.



### Maktab haqida ma'lumot

#### [Qandolat san'ati bo'yicha mutaxassislik kursi (2 yil)]

2 yil davomida qandolat, non va yaponcha pishiriqlar tayyorlash texnikasi o'rgatiladi. Davlat sertifikatini - "Qandolat sanitariya mutaxassisi" ikkinchi yilning oxirida beriladi. Mamlakat ichidagi stajirovka (korporativ trening) va chet elda amaliyot o'tkazish imkoniyati mavjud.

Ikkinchi kursning dekabr oyida barcha talabalar Yevropa bo'ylab amaliyot safariga yuboriladi. (Uchish xarajatlari o'qish narxiga kiritilgan).

Mamlakatda qisqa muddatli ilmiy darajaga teng bo'lgan "mutaxassis" unvoni beriladi.

#### [Qandolat va Nonvoylik kursi (1 yil)]

Shirinlik va non tayyorlash texnikasini qisqa muddatda o'rgatiladi.

Talabalar xohlagan haftada 4 kunini o'qishda va qolgan 3 kunini qandolat va nonvoylik sohasida ish tajribasini do'konlarda o'tkazishlari mumkin.



[Maktabning joylashuvi]  
〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

[Manzil]

- JR Chuo liniyasi, Ome liniyasi, Nambu liniyasi - Tachikawa stansiyasi Poyezddan tushib 3 daqiqa piyoda yuriladi. (Bu uchun turniketdan chiqqach, shimoliy chiqishdagi 2-qavatdagi yo'lakdan foydalaning.)
- Tama Monoreyl - Tachikawa Kita stansiyasi Poyezddan tushib, 1 daqiqa piyoda yuriladi.

学校法人 啓倫学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成校  
**国際製菓専門学校**  
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

<https://kokusai-seika.com/>  
TEL:042-540-8181  
Mail:seika@tanaka.ac.jp



Maktabning veb-sayti



NISHITOKYO Culinary Arts College

## Nishi-Tokio oshpazlik maktabi

Turli xil oziq-ovqat janrlari bo'yicha oshpazlik amaliy mashg'ulotlarini o'tkazib, butun dunyo bo'ylab qo'llaniladigan texnik ko'nikmalarni o'rganish imkonini mavjud. Maktab kichik guruhlarda va samimiy muhitda asosdan murakkabgacha bo'lgan bilimlarni o'rganish imkonini beradi.

### Maktabning 9 ta kuchli tomonlari

- 1 Mazkur o'quv muassasasi Mehnat, sog'liqni saqlash va ijtimoiy ta'minot vazirligi tomonidan belgilangan davlat imtihonlaridan ozod etilgan maktab bo'lib, bitiruvchilarga oshpazlik litsenziyasi beriladi.
- 2 Maxsus oshpazlik kursi (2 yillik) bo'yicha mutaxassis unvoni beriladi.
- 3 Oshpazlik litsenziyasidan tashqari turli xil boshqa sertifikatlar olish imkoniyati mavjud. \*Batafsil ma'lumot uchun veb-sayt yoki qabul qilish qoidalarini ko'ring.
- 4 Birinchi darajali o'qituvchilar va talabalar o'rtasidagi yaqin aloqalar: har bir fan bir sinfda o'tkaziladi. (Talabalarga individual yondashuv va mehr bilan o'rgatish tizimi.)
- 5 Darslarni o'zlashtira olmayotgan talabalarni qo'llab-quvvatlash tizimi mavjud (bepul amaliy mashg'ulotlar).
- 6 Ko'plab oshpazlik amaliy mashg'ulotlari mavjud bo'lib, turli xil oziq-ovqat janrlari bo'yicha amaliyot o'tash va oshpazlik ko'nikmalarini rivojlantirish mumkin.
- 7 Maxsus o'qituvchilar tomonidan xorijiy talabalarga yordam ko'rsatish.
- 8 Restoran sanoati bo'yicha maxsus mahorat darajasi 1 sertifikatini olishdan tortib ishga joylashishga qadar yordam beriladi.
- 9 Darsdan keyin yapon tili darslari qo'llab-quvvatlanadi.



### Maktab haqida ma'lumot



#### [Maxsus oshpazlik kursi (2 yillik)]

Mazkur 2 yillik kurs davomida yuqori darajadagi amaliy ko'nikmalar va keng qamrovli bilimlar o'zlashtiriladi. Yapon, g'arbiy, xitoy, sushi yoki lapsha (soba) taomlaridan tashqari, italyan, fransuz va etnik taomlar hamda pishiriqlar va non yopish ko'nikmalari o'rgatiladi. Bundan tashqari, oziq-ovqat, gullar, stol bezatish kabi sohalarida ham yuqori darajadagi amaliy bilim va ko'nikmalarni rivojlantirishga qaratilgan kurslarni o'z ichiga oladi.

#### [Oshpazlik kursi (1 yillik)]

Bu 1 yillik kurs oshpaz bo'lib ishlash uchun zarur bo'lgan amaliy ko'nikmalar va sezgirlikni rivojlantirishga qaratilgan. Kurs davomida oshpazlik litsenziyasini olish imkoniyati mavjud. Texnik ko'nikmalarni oshirish bilan birga, gigiena va oshxona ishlarida talab etiladigan odob-axloq qoidalari ham o'rgatiladi.

## 西東京調理師専門学校

厚生労働大臣指定 国家試験免除校 / 文部科学大臣認定 職業実践専門課程  
<https://www.tanaka.ac.jp/cuisine/>  
TEL:042-548-1689 FAX:042-548-1690  
Mail:nishicho@tanaka.ac.jp

[Maktabning joylashuvi]  
〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5

[Manzil]

- JR Chuo liniyasi, Ome liniyasi, Nambu liniyasi - Tachikawa stansiyasining shimoliy chiqishidan 5 daqiqa piyoda yuriladi.
- Tama Monoreyl - Tachikawa Kita stansiyasidan 5 daqiqa piyoda yuriladi.
- Seibu avtobusi va Tachikawa avtobusi - "Takamatsu-cho uchunchi" bekatidan 2 daqiqa yuriladi.



Maktabning veb-sayti

